

A Translocalidade da Cultura Açucareira: o Funchal, Cidade do Açúcar, entre o Mediterrâneo e o Atlântico

Naidea Nunes Nunes

Universidade da Madeira – UMa/CIERL

Centro de Linguística da Universidade de Lisboa

naidean@staff.uma.pt

Resumo: A ilha da Madeira, e a cidade do Funchal em particular, desde o início do seu povoamento, caracteriza-se pela sua translocalidade, sobretudo associada à cultura açucareira. Interessa, pois, conhecer as relações translocais, interlinguísticas e interculturais, associadas à terminologia açucareira no Atlântico, dado que a cidade do Funchal foi o epicentro da circulação de coisas e palavras e da mobilidade de pessoas, ao estar numa posição estratégica entre o Mediterrâneo e o Atlântico, convertendo-se na cidade do açúcar ou “ouro branco” da altura. Foi também a partir da Madeira que o vocabulário da cultura açucareira, constituído fundamentalmente por unidades terminológicas complexas que denominam qualidades de açúcar e técnicas da produção açucareira, se expandiu no Atlântico, nomeadamente para Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, configurando a realidade do atual património linguístico e cultural comum aos dois lados do Atlântico, como confirma a documentação oral contemporânea, recolhida através de questionários semântico-lexicais nas áreas geográficas referidas, onde ainda subsiste a produção açucareira tradicional.

Palavras-chave: Terminologia Açucareira; Translocalidade; Cidade do Funchal; Ilha da Madeira; Canárias; Cabo Verde; S. Tomé e Príncipe; Brasil.

Abstract: The island of Madeira, and the city of Funchal in particular, since the beginning of its settlement, is characterized by its translocality, especially associated with the sugar culture. It is therefore interesting to know the translocal, interlinguistic and intercultural, relations associated with the sugar terminology in the Atlantic, since the city of Funchal was the epicenter of the circulation of things and words and the mobility of people, being in a strategic position between the Mediterranean and the Atlantic, becoming the city of sugar or "white gold" of the height. It was also from Madeira that the vocabulary of the sugar culture, consisting mainly of complex

terminological units that denominate sugar qualities and techniques of sugar production, expanded in the Atlantic, namely to the Canaries, Cape Verde, S. Tome and Principe and Brazil, shaping the reality of the current linguistic and cultural heritage common to both sides of the Atlantic, as confirmed by contemporary oral documentation, collected through semantic-lexical questionnaires in the geographical areas referred to, where traditional sugar production still exists.

Keywords: Sugar Terminology; Translocality; Funchal City; Madeira Island; Canary Islands; Cape Verde; S. Tome and Principe; Brazil.

Já muito se escreveu e falou sobre a importância da cultura açucareira madeirense e em particular da cidade do Funchal como porto de comércio e embarque do “ouro branco” e da sua importância no Atlântico. Mas nunca é demais divulgar as relações translocais associadas à circulação da terminologia açucareira, a partir da ilha da Madeira, e a sua expansão no Atlântico, tendo como epicentro a cidade do Funchal.

Para compreendermos as culturas contemporâneas temos de conhecer o passado, por isso a nossa investigação começou na Sicília com a consulta de documentos sobre a produção açucareira antiga desta região, no Arquivo Histórico da cidade de Palermo, depois em Valência e em Granada, em Espanha. A finalidade desta pesquisa na documentação histórica foi conhecer as palavras ou vocabulário da cultura açucareira que passou do Mediterrâneo para a ilha da Madeira. Tratando-se de uma atividade muito específica, foi necessária a deslocalização de plantas e de mestres açucareiros que dominassem a manufatura do açúcar de cana. No Atlântico, utilizámos a documentação histórica da ilha da Madeira, nomeadamente da Alfândega e das Vereações da Câmara do Funchal, das Canárias, de Cabo Verde, de S. Tomé e Príncipe e do Brasil, observando os vocábulos que terão surgido na Madeira, com o grande desenvolvimento da produção açucareira na ilha e a sua expansão nas novas áreas açucareiras do Atlântico. De modo a obtermos documentação oral contemporânea, realizámos questionários semântico-lexicais, junto de cultivadores de cana-de-açúcar e de trabalhadores de engenhos e de trapiches, para conhecermos a atual terminologia açucareira das regiões geográficas referidas, onde ainda há uma produção tradicional, aferindo a conservação deste património linguístico. Posto isto, compreendemos que a terminologia açucareira é constituída por palavras de diferentes locais, proveniências e origens que se vão transformando e que chegaram à ilha da Madeira, designadamente

termos italianos, do castelhano ou espanhol, árabes e portugueses, expressão da realidade translocal que caracterizou a Madeira, e principalmente o Funchal, desde o início do povoamento da ilha, graças à cultura açucareira, e que permanecem ainda hoje no Atlântico como testemunho dessa riqueza linguística, histórica e cultural.

Neste texto, seguimos o percurso das palavras do açúcar de cana no Atlântico, uma vez que a rota do vocabulário está associada à mobilidade dos madeirenses que levaram a cana-de-açúcar e o conhecimento técnico dos trapiches e engenhos para as novas áreas açucareiras atlânticas. Pois, foi a partir da ilha da Madeira que a terminologia e a tecnologia da produção açucareira se difundiram no Atlântico, para as Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil. Assim, o açúcar de cana foi um dos primeiros produtos a estabelecer relações translocais, interlinguísticas e interculturais, ligando os três continentes: a Europa, a África e a América Latina.

Terminologia e Translocalidade

A terminologia é a disciplina que estuda os termos e as unidades terminológicas ou vocabulário de um campo de atividade técnica ou científica. Um termo é uma unidade lexical, enquanto componente cognitiva e linguística que favorece a comunicação especializada. Assim, trata-se de uma palavra que tem um significado específico num determinado domínio do conhecimento.

A Teoria Geral da Terminologia (TGT) de Eugene Wuster considera o termo como uma realidade unívoca, isto é, cada palavra corresponde apenas a um referente, mas os estudos recentes mostram que, na verdade, os termos apresentam sinonímia, variações em diferentes contextos de comunicação, mais ou menos especializados, e polissemia, um mesmo termo pode denominar mais do que um conceito, tal como acontece no léxico comum ou geral. Foi a partir desta constatação que Maria Teresa Cabré (1993) criou a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT). Segundo esta nova perspectiva, um termo é uma unidade linguística que designa um conceito, um objeto ou um processo e o que faz de um signo linguístico um termo é denominar um conteúdo específico, propriedade que o integra num determinado campo de especialização, por exemplo *rato* é uma palavra comum, mas ao mesmo tempo é um termo do domínio específico da informática. Deste modo, os termos têm propriedades cognitivas e formais tais como as palavras, o que os distingue é o conteúdo especializado, ou seja, a dimensão conceptual do termo utilizado na comunicação especializada.

A nova teoria valoriza o termo como unidade de conhecimento e não somente como unidade linguística, sublinhando os contextos linguísticos e pragmáticos que contribuem para o estatuto terminológico de uma unidade lexical, o que explica a existência de sinónimos e, conseqüentemente, de variações terminológicas, como é o caso da botânica em que há um termo científico e um termo popular correspondente. Portanto, os termos, tal como as palavras, apresentam as mesmas estruturas morfossintáticas das línguas e sofrem os mesmos processos de sinonímia e de variação. Logo, uma unidade lexical pode assumir o valor de termo num campo de comunicação especializado, sendo uma unidade comunicativa, enquanto entidade pragmática e linguística complexa: a componente conceptual é o conhecimento, a componente linguística refere-se à integração no sistema linguístico e, por fim, a componente pragmática, funcional e comunicativa é o contexto e a maneira de transmitir o conhecimento.

Um dos traços característicos da terminologia é a tendência para a composição sintagmática. Quer dizer, a construção de unidades complexas, designadas “sintagmas terminológicos”, que são predominantes na comunicação especializada. Desta forma, no plano das categorias gramaticais, há o predomínio dos nomes compostos, construções lexicais complexas, formados de nomes mais adjetivos e nomes mais preposição mais nome, por exemplo *açúcar branco* e *mestre de açúcar*, respetivamente, embora os verbos também tenham valor de unidades terminológicas que designam ações ou processos. Uma descrição formal mais detalhada mostra que os termos são formações originais, neológicas ou empréstimos, com tipos e origem dos constituintes de diferentes línguas (do grego, do latim, do árabe, etc.) e com processos de formação variados, como a derivação (*rapadura*), a composição (*açúcar branco*) e a justaposição (*aguardente*).

Terminologia translocal da atual cultura açucareira no Atlântico

O estudo da documentação histórica das diferentes regiões, desde a Sicília até ao Brasil, contribuiu para o conhecimento da origem e do percurso histórico e geográfico das palavras associadas à cana-de-açúcar (Nunes, 2003). Os dados linguísticos da documentação oral contemporânea da Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil, recolhidos nos locais onde ainda hoje existe produção açucareira tradicional (Nunes, 2010), testemunham a conservação deste património linguístico e cultural comum aos dois lados do Atlântico, que se reflete no quotidiano das populações, sobretudo na alimentação e nas bebidas (Nunes, 2016). Dada a riqueza lexical deste

património, optámos por incluir no texto deste artigo alguns exemplos das atestações de uso dos termos na documentação oral contemporânea, recolhidos nas diferentes áreas geográficas estudadas, onde a cultura açucareira tradicional ainda subsiste, com os respetivos contextos de ocorrência que certificam o significado dos vocábulos. Trata-se de um meio de divulgar e preservar o património linguístico da cultura açucareira no Atlântico, favorecendo a compreensão da sua riqueza e importância translocal, sobretudo na cidade do Funchal.

Dada a limitação deste artigo, aqui apenas podemos dar conta de alguns vocábulos desta terminologia açucareira translocal. Começamos com algumas designações ou especificações das qualidades de açúcar que, na documentação histórica, apresentavam uma grande variedade resultante do processo da manufatura do produto. Na atualidade, sobretudo nas regiões industrializadas, os tipos de açúcar são muito reduzidos, o que se reflete na pobreza de denominações atribuídas aos mesmos. O termo **açúcar branco**, nome complexo (N+Adj), designa o açúcar bem purgado sem mel. Na documentação histórica madeirense consultada, registámos a primeira atestação deste termo em 1466 com a forma *açuquar bramco*, enquanto em Valência encontrámos *zuccarum albissimum* em 1280 e, nas Canárias, *açúcar blanco* em 1505. Este tipo de açúcar é denominado pela sua cor muito branca. Atualmente, não há necessidade desta especificação, ocorrendo o termo simples *açúcar* que se distingue do *açúcar mascavado*. O termo complexo (N+Prep.+N) **açúcar de escumas** denomina o açúcar feito com as últimas escumas do sumo da cana, retiradas da tacha na casa das caldeiras, cuja primeira atestação na Madeira, com a forma *açuquar das escumas*, documentámos em 1501. Trata-se de um termo da primitiva produção açucareira mediterrânica e madeirense conservado em S. Tomé e Príncipe.

S. TOMÉ E PRÍNCIPE:

Açúcra de escuma é esse escuma que gente tira nata, aquele que escuma, é de mel mesmo. (S. Tomé)

Açúcar de mel é o termo complexo (N+Prep.+N) que define o açúcar feito com o mel da purga do açúcar de cana, vocábulo cuja primeira atestação registámos na Sicília no século XV, *zuccari mellis*, e que ocorre na Madeira como *açuquar de melles* em 1500, sendo certamente frequente na ilha já no século XV. Na atualidade, apenas encontrámos este nome nas Canárias.

CANÁRIAS:

La **azúcar de miel** es esa que mieten la miel concentrada en una centrifuga, entonces el granito de la miel va saliendo. (La Palma)

Os termos complexos (N+Prep.+N) **açúcar de panela** e **açúcar da terra** mencionam o produto resultante da concentração e cristalização do sumo da cana, sem extracção do mel. Trata-se de um açúcar de inferior qualidade, não purgado, sendo elaborado primitivamente num recipiente designado *panela*, do qual recebe o nome. Registámos a primeira atestação deste termo na documentação histórica da ilha da Madeira, em 1452, mostrando não ser um brasileirismo, como documentado nos dicionários da Língua Portuguesa, mas sim um madeirensismo. Atualmente, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, o termo *açúcar da terra* denomina o açúcar bruto, produzido de forma artesanal e rudimentar, também designado *açúcra preta* em Cabo Verde e *açúcra de panela* em S. Tomé. *Açúcar da terra* é um termo característico destas áreas açucareiras, onde a palavra *açúcar* apresenta as formas populares *açúcra* e *çúcra*. No Brasil não encontramos a denominação *açúcar da terra*, mas os termos: *açúcar bruto*, *açúcar batido*, *açucão*, *açúcar grosso*, *açúcar de panela*, *açúcar esfregado*, *açúcar embolado* e *açúcar mascavo*, que parecem designar o mesmo conceito. Este confunde-se com a denominação *açúcar mascavo* e *açúcar esfregado*, distinguindo-se do *açúcar escorrido*, parcialmente purgado do mel que escorre das formas ou balaies (cestos), e por isso mais claro. O vocábulo desapareceu da Madeira e das Canárias, devido à inexistência do seu referente.

S. TOMÉ E PRÍNCIPE:

Quando (a)panha ponto, se a gente quer fazer **açúcra** é bater. Quando fica repousada, já a gente começa a bater, bater com soca de coco, até dar **(a)çúcra**. Se não quer fazer **açúcra**, quando dá ponto bom, tira isso em cima. Primeira não é mel, é leve, segunda é que é mel. Mas se nós tem potassa como na Cabo Verde, a gente cozinha mel com potassa, cozinha **açúcra** com potassa. **Açúcra**, quando tá assim, a cair devagarinho, a gente começa a bater, bater com força até largar. Quando larga tá com o ponto de **açúcra**. Quando arranca **açúcra** da forma, tira palha, **açúcra** fica bom, já tá seco, é **açúcra da terra**. **Açúcra** pa ficar branco tem de ser refinado. Guarda **açúcra** na palha de bananeira e marra pescoço bem marrado, marra com corda de banana mesmo, tá

guardado. **Açúkra de panela** é esse mesmo de mel que a gente faz em panela, faz em forminha, na casca de coco, faz de **açúcra**, põe a potassa nele, quando dá **çúcra**, a gente pinga na casca de coco, a gente vai vender na mercado, chama **açúcra** mesmo. Nós fala **açúcra de terra**. (S. Tomé)

CABO VERDE:

Aqui é **açúcra di terra, açúcar de terra** (Santiago); A gente faz **çúcra preta**, é **açúcra de mel**. O **açúcre de terra** é **açúcar preto**. (Santo Antão)

BRASIL:

Ele bate até quando vira areia e fica açúcar escuro, é **açúcar bruto**. Bate bem batido, fica bem fininho o açúcar, é **açúcar bruto** também. Qualquer pau serve pa bater aquele açúcre. Aquela parte preta pa enxugar, fica vermelho. Ele é vermelho. O **açúcar bruto** é vermelho. (Pernambuco); O **açúcar batido** é o mesmo ponto da rapadura, só que ele não precisa de sol pa secar. Ele é um açúcar feito com melado e tudo, não separa o melado. **Açúcar batido** ou muita gente, antigamente, chamava de **açucão**, porque ele é mais pesado. É açúcar junto com o melado. O **açúcar batido** que a gente fala aqui é o mesmo ponto da rapadura, mais apertado um pouquinho, pa ele chegar a granar. Coloca na esfriadeira e vai batendo, até ele granar e secar. **Açúcar de panela** é o que nós entendemo que é o **açúcar mascavo** que nós chamamo aqui. Tem lugar que eles chamam de **açúcar de panela**. (Minas Gerais); Aquele açúcar que esfrega até secar, fala **açúcar esfregado, açucão**. (Minas Gerais); **Açúcar grosso** é o que fica mais embolado. (Rio Grande do Sul)

O **açúcar mascavado**, termo complexo (N+Adj), também referencia o açúcar de inferior qualidade, feito diretamente do sumo da cana, escuro, com resíduos de mel. O termo *açúcar mascavado* ou *mascabado* surge, em inícios do século XVI, na Madeira e nas Canárias, sendo provavelmente um portuguesismo surgido na Madeira, pois em Valência registámos o termo *rossos*, por *sucres rossos*, para denominar este açúcar de inferior qualidade (Nunes, 2003). Como já vimos, em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe, apenas registámos o termo *açúcar da terra*, enquanto no Brasil ocorre uma grande variedade de termos para denominar este tipo de açúcar: *açúcar de panela*, *açúcar vermelho*, *açúcar preto*, *açúcar moreno*, *açúcar mulatinho*, *açúcar amarelinho*, *açúcar grossa*, *açúcar esfregado* e *açúcar escura*.

MADEIRA:

Açúcar mascavado é esse **açúcar amarelo**. (Porto da Cruz); **Mascavado** é chamado **açúcar com mel**. (Funchal)

BRASIL:

O açúcar cristalizava em três partes, aqui na forma. E todas as três partes tinham nome, era o açúcar branco, açúcar cristal e o **açúcar mascavo**, chamado **açúcar mascavo** ou **mascavado**. Veio esse nome de **açúcar mascavo**, porque era o último que cavavam com a mão pa encontrar, por causa disso era chamado **mascavo**. (...) o **açúcar mascavo** ou **mascavado** era um açúcar mais escuro. (Paraíba); O **açúcar mascavo** é o mesmo processo do ponto. Agora, só que a gente, em vez de ser batido, é quebrado. O **açúcar mascavo** chama o **açúcar mulatinho**. (Pernambuco); O **açúcar mascavo**, a gente só usa mesmo o caldo da cana e os tacho que é moderno, ele vai separando a sujeira e a gente vai limpando. (Baía); Faz açúcar branco e **açúcar vermelho**, que a gente chama de **mascavo**. É o melado mais forte, a gente põe o ponto mais forte e bate ali, ele vira açúcar. **Açúcar de panela** é o que nós entendemos que é o **açúcar mascavo** que nós chamamos aqui. Tem lugar que eles chamam de **açúcar de panela**. **Açúcar mascavo**, eles vendem lá nos artesanato, como **açúcar mascavo**. O açúcar, a gente chamava de **açúcar preto** ou **açúcar mascavo**, o açúcar de escorrer, fazia, colocava na forma de madeira. O **açúcar mascavo**, normalmente a gente usava falar **açúcar mascavo**, **açúcar preto**, **açúcar moreno**. (Minas Gerais); Aqui já era feito, no tempo antigo, era feito **açúcura escura**. Era **açúcar grossa** que eles dizia. Aquilo era bem avermelhado assim. (Santa Catarina); Tem o **açúcar esfregado**, **açúcar vermelho**, **açúcar amarelinho**, **açúcar mascavo**, **açúcar embolado** ou **açúcar grosso**. O **açúcar amarelinho** é o mais fininho pa comercialização. (Rio Grande do Sul) (cf. Nunes, 2010).



Foto 1 – Açúcar mascavado em balaies, Desterro de Entre os Rios, Estado de Minas Gerais

A palavra de origem árabe **alfinim** nomeia a massa de açúcar feita do sumo da cana concentrado e puxado. Por isso, no Brasil, é sinónimo de *rapadura puxa-puxa*, feita do sumo da cana concentrado e puxado, também denominada *puxa-puxa* e *rapadura mole*. Apenas registámos o termo *alfinim* no Nordeste, onde foi conservado, provavelmente por se tratar de uma das primeiras regiões açucareiras brasileiras. Nas restantes áreas geográficas do Brasil, documentámos as denominações: *rapadura mole*, *puxa* e *puxa-puxa* ou *rapadura puxa-puxa*, para denominar o mesmo conceito. Trata-se de um doce tradicional de origem árabe, ainda conservado nas festas do Espírito Santo da ilha Terceira, nos Açores, em forma de pequenas figuras. Atualmente, o *alfinim* nordestino não é tão alvo como o primitivo, pois é feito de melado concentrado no fogo até atingir o ponto de rapadura, retirando-se a massa que, depois de parcialmente arrefecida, se puxa com as mãos até ficar um pouco alva e solidificar.

BRASIL:

Alfinim não faço. Tem engenho aqui que se dedicou a isso. Então, eles só faz **alfinim**. (Paraíba); **Alfinim** chama **puxa-puxa**. Aqui, só é produto feito e depois puxado. O melaço puxado. Tira do tacho e bota lá e depois deixa esfriar pa poder puxar. Chama **puxa-puxa**. Esfria e vira o **alfinim**. Quando ele tá mole, ele é **puxa-puxa**, depois que ele seca aí vira **alfinim**. A rapadura se transforma no **alfinim**. Quando ele faz a rapadura lá, ele bota pa fazer o **alfinim**, ao ele puxar, fica puxando, puxando, vai clarear, vai clareando, aí ele fica claro. (Pernambuco); Na rapadura batida, o mel é batido em

porções. No caso do **alfenim**, é puxado. O **puxa-puxa** é o **alfinim**, quando ainda tá molinho. Quando seca, vira novamente rapadura, aí fica **alfinim**. (Pernambuco)



Foto 2 – Afenim do Engenho S. Pedro, na cidade de Triunfo, em Pernambuco

O termo **engenho**, que designa o conjunto produtivo de transformação da cana-de-açúcar ou local da produção açucareira, surge na documentação histórica madeirense, já em 1452, com a forma *engenho daugua*, assinalando, como a própria composição do nome aqui indica, uma inovação técnica da passagem do *trapiche* (forma castelhana do nome greco-latino *trapetum*, atestado na Madeira com a forma *trapichas de bestas* em 1468) primitivo do Mediterrâneo de roda de pedra vertical puxada por animais para esmagar a cana para a moenda de cana movida a água, que terá surgido no Funchal, no engenho de Diogo de Teive. Nas Canárias, apesar da mecanização do pós revolução industrial, na ilha de La Palma, ainda encontramos o termo *trapiche* a par de *fábrica*. Em Cabo Verde e em S. Tomé e Príncipe também se conservou a palavra *trapiche* e *trapiche a motor*, correspondendo a uma produção açucareira muito rudimentar. Em Cabo Verde, o termo *trapiche (de ferro)*, com a variante fonética *trapitche*, é comum às ilhas de Santiago e de Santo Antão. Na ilha de Santiago, documentámos também o termo *fornalha* com as variantes fonéticas *fornaja* e *fornadja*, enquanto em Santo Antão atestámos ainda a denominação *curral de trapiche* para referir o mesmo conceito. Os

termos *engenho* e *trapiche* sofreram um processo de extensão semântica, da denominação da moenda ao conjunto das instalações de produção açucareira. Na Madeira, hoje, as fábricas de fazer mel e aguardente de cana são denominadas *engenho*. O termo *trapiche*, embora tenha desaparecido da terminologia açucareira da Madeira e das Canárias, ocorre nestas regiões como topónimo, respetivamente na freguesia de Santo António no Funchal e em Arucas na ilha de Gran Canaria, testemunhando a existência de trapiches de bestas naquelas localidades, assim como o topónimo Engenho.

MADEIRA:

Existiam três **engenhos**, só aqui em S. Martinho. Ainda hoje temos a Rua do Engenho Velho. (Funchal); O **Engenho** do Hinton também era conhecido como **Fábrica** do Torreão. (Funchal); Ao conjunto das moendas do **engenho** chama-se **trapiche de moagem**. (Calheta)

CANÁRIAS:

Fábrica de Arehucas (Gran Canaria); El guarapo era ya cuando se molía la caña en el **trapiche**. Quitaban las hojas y después la iban cortando y descogollando y la tiraban en una pila y otro iba haciendo fejes para ir en la bestia pa el **trapiche**. (La Palma); El **trapiche** es la máquina de moler y el conjunto de la molienda. (La Palma); El conjunto de la molienda es el **trapiche**. (La Palma); El guarapo era ya cuando se molía la caña en el **trapiche**. Quitaban las hojas y después la iban cortando y descogollando y la tiraban en una pila y otro iba haciendo fejes para ir en la bestia pa el **trapiche**. (La Palma); El **trapiche** es la máquina de moler y el conjunto de la molienda. (La Palma); El conjunto de la molienda es el **trapiche**. (La Palma)

CABO VERDE:

Trapiche de ferro pa (a)trapi(t)char cana. (Santiago); Tudo é **fornadja, fornaja, fornalha** (Santiago); É **curral de trapiche** (Santo Antão); Chama **trapi(t)che a motor**. (S. Antão)



Foto 3 – Trapiche a tração animal, na ilha de Santiago, em Cabo Verde



Foto 4 – Trapiche de três cilindros verticais, na ilha de Santo Antão, em Cabo Verde

S. TOMÉ E PRÍNCIPE:

Nós cortamos cana, metemos na cuba, fazemos monte, tapamos com folha mesmo da cana, pa cubar. Depois vamos meter na **trapiche**, chama feixo de cana. Quando é feixo é cortar no campo e carregar feixo, mas quando já está no **trapiche** é monte, forma monte, tapa com memo folha da cana pa cubar. (S. Tomé); Máquina a motor é **trapiche a motor**. (S. Tomé); Antes era roda de manual do **trapiche**, agora tem motor, é **trapiche a motor**. (S. Tomé)



Foto 5 – Trapiche a manivela em Morro Peixe, S. Tomé e Príncipe



Foto 6 - Trapiche a tração humana em Ribeira Peixe, na ilha de S. Tomé

BRASIL:

O material da dorna é fibra de vidro. O que não se deve usar e que antigamente se usava nos **engenhos** era de ferro, porque aí vai ter muito carmanato, que é uma coisa que provoca câncer. Eu conheci **engenho**, desde que tenho entendimento que só conheci o nome de **engenho**. (Paraíba); Aqui, na zona rural, tem vários **engenhos**. Tem aqueles

engenhos que fazem em grande quantidade rapadura. Esse nosso a produção dele é mais a parte da cachaça. (Pernambuco); Isto é trabalho de **engenho** de fazer rapadura. (Baía); **Engenho** é a máquinas em conjunto. É onde tá o **engenho** pa moer a cana, tá a tacha pra fazer o melado, o açúcar. Aí, a gente fala: lá vou pra o **engenho**. O que é que fulano tá fazendo? Tá trabalhando no **engenho**. **Engenho** também é onde que tá a máquina de moer a cana, que chama **engenho**. E tá lá a tacha. (Minas Gerais); É **engenho de água**. A gente fala **engenho de água** mesmo. (Minas Gerais); Aqui chama-se, como é que vou dizer... uma agro-indústria rústica de madeira roliça, e o conjunto é o **engenho**. Aqui é a parte da moenda e o conjunto chama-se **engenho**. É onde tem o alambique, o tacho de melado... Então, chama-se **engenho** de fulano de tal. (Santa Catarina)



Foto 7 – Engenho movido a roda de água, em Desterro de Entre os Rios, Minas Gerais

O termo complexo (N+P+N) **mel de cana** corresponde ao produto resultante da concentração do sumo da cana, *melado*, *miel (de caña)* e *melaza de caña*, nas Canárias; *melaço*, em Cabo Verde; *mel de engenho*, *melado (de cana)* e *melaço*, no Brasil. O termo *melaço* denomina simultaneamente o mel de cana e o subproduto residual do açúcar.

MADEIRA:

É o **mel de cana** que se põe nas malassadas. (Porto da Cruz); O **mel de cana** do engenho do Ribeiro Seco é o melhor. (Funchal)

CANÁRIAS:

El proceso de la **miel de caña** era hacer azúcar de caña y luego, cuando estaba en la centrifugadora, que salía la melaza, esa primera miel era la **miel de caña**. De esa primera miel, se querían repetir el proceso con esa **miel**, volvía a salir azúcar. (Gran Canaria); Se llama pala cuando es más resistente, porque, en la siguiente caldera, se se quisiera hacer azúcar o **melado** solamente, se cuele, se pasa por un trapo y la otra al hervir sobe como la leche. [...] Había la costumbre de hacer alfajores. Es un postre con almendra y con **miel de caña**. (La Palma); Entonces, ya hacemos la **melaza de caña**. Esa **melaza de caña** se puede coger, diluirla luego, hacerla fermentar y hacer un ron de miel, es un ron de miel hecho con el jugo de la caña concentrado. (La Palma)

CABO VERDE:

Faz **mel**, **melaço** da cana. (Santiago); Come **mel** com pão. (S. Antão)

S. TOMÉ E PRÍNCIPE:

Aqui não fazemos **mel**, porque não tem tambor. **Mel** quando tiver a calda não mete nada, põe no fogo, num tambor desses aqui, sempre a mexer, a mexer, até secar, quando secar, fica em grosso. [...] **Mel** é usado pa dar às crianças com pão, põe em cima do bolo, toma café com **mel**. [...] **Mel** também tem escuma, a gente tem de limpar em cima a escuma, quando sobe, depois de aquecer, tira fora, **mel** fica limpo. Depois **mel**, quando tá cozido, tem de segurar, nós batemos aqui com uma colher grande, um pau, uma coisa qualquer, a bater, a bater, no tambor. (S. Tomé); O **mel** tem muito efeito, até para comer com pão, com cuscus. Também pode-se misturar **mel** com aguardente, que dá-se o nome de ponche e também há umas cascas que põe de limão e canela, que é para preparar um bom **mel**. (S. Tomé)

BRASIL:

Passadeira é pa passar **mel** de um tacho desse pa outro. Este aqui do cozimento, fica passando **mel** de um tacho desse pra outro com uma peça dessa por causa disso ela tem o nome de passadeira. Depois do **mel** apurado, eles traz aqui pra forma. Esse é o pau que mexe o **mel**. (Pernambuco); Tira a borra que é as impurezas. Aí, ele vai apurando. Quando chega o ponto do mel, tira ele. É **mel da cana-de-açúcar**, **mel de engenho**. (Pernambuco); O processo do **melado** é o mesmo da rapadura. A gente chama **mel de cana**, chama **mel de engenho**. [...] A gente chama o **mel** mesmo, o **melaço** é **mel de**

cana. [...] **Melado** é o **mel**. Tem o **mel de cana**, **melado**, que é o certo, e **melaço**, que virou muito popular. Quando, na usina, o melaço é subproduto da cana, serve pra ração animal, mas como se tornou tão popular, **melaço**, **melaço**, **melaço**, foi obrigado a gente a adoptar também **melaço** no rótulo, porque ficou muito conhecido como **melaço**. Quando, na verdade, seria **melado de cana**, não é nem **mel**, nem **melaço**, e sim **melado**. (Baía); O **melado**, a gente, eles mói a cana e, depois que eles mói a cana, a gente coloca no pano pra ficar mais puro. [...] Só o **melado** com o fubá e vai dar a cachaça de melado. Ou faz cachaça da garapa, que é caldo de cana, ou faz a fermentação do **melado**. (Minas Gerais); Você imagina quantos litros de **melado** eu tiro desse monteiro de cana? Uns 85 a 90 litros de **melado de cana**. (Rio Grande do Sul)



Foto 8 – Melado de cana, cachaça e rapadura, Santo António da Patrulha, Rio Grande do Sul

O **mestre de açúcar**, termo complexo (N+Prep.+N), é o trabalhador especializado no fabrico do açúcar de cana. As primeiras atestações do termo ocorrem na Sicília, com a forma *magistri*, do latim *magister zuccararius*; em Valência *mestre sucrer*, no início do século XV, e na Madeira, em 1471, *mestre de açuquar*. Atualmente, nas Canárias, encontrámos os termos *maestro de(l) azúcar*, *puntista*, *fogonero*; *fazedor de açúgra*, em S. Tomé; *engenheiro*, *tacheiro* e *açucareiro*, no Brasil. Em Cabo Verde, o termo foi

conservado com o seu significado original, por isso ainda encontramos a forma *mestre de açúcar*, com a variante fonética *meste di açúcre*, e o termo sinónimo *fazedor de açúcar*. A partir da segunda metade do século XIX, com a mecanização da produção açucareira, os mestres de açúcar tendem a desaparecer ou desempenham a função de operários que controlam as câmaras de vácuo.

CANÁRIAS:

Después de la cuarta caldera, pasamos al tacho. Es el final para hacer una templa de miel o melado o una templa de azúcar. La templa de azúcar se sigue dando más punto hasta llegar al punto de hilo o pecho de donzela. Lo **maestro del azúcar** o **puntista** vía el punto en que se debía sacar el azúcar del tacho. (La Palma); El **fogonero**, el mismo trabajador del fogón que hace la miel, también se llama **maestro de azúcar**. (La Palma)

CABO VERDE:

O **mestre de açúcar** faz o mel. [...] É o **mestre di açúcre**. [...] Chama **fazedor de açúcar**. (Santiago e Santo Antão)

S. TOMÉ E PRÍNCIPE:

Chama **mestre** o que faz o mel, levanta com colher, depois bate, bate, depois tira do tambor e escoar com rede, pa escoar bem e põe no bidão, depois põe no garrafão. [...] Quando faz mel e aguardente é **mestre**. [...] **Mestre de açúcar** é o **fabricador**. (S. Tomé); **Fazedor de açúcar** sabe ponto de açúcar. (FO011); Potassa nós limpa mel e açúcar com ele. [...] Antes de fazer açúcar, gente (a)panha mel. Pa fazer açúcar tem de deixar mais tempo, bate ele pa apertar. **Mestre** faz açúcar, mel e aguardente. (S. Tomé)

BRASIL:

Do caldo frio pa frente ia sempre limpando, tirando aquele pó. Ia passando duma tacha pa outra e ia cozinhando, tirando os bascuio até chegar no fim. Era o caldeireiro que fazia esse trabalho. Aí, ia cozinhar o **mestre de açúcar**. (Pernambuco); O homem que sabia ver o ponto de açúcar se chamava **engenheiro**. **Engenheiro** mesmo, era o que se usava aqui. Engenheiro é mais quem trabalha na moenda do engenho. A palavra certa é **tacheiro**. Quem trabalha fazendo o açúcar é **tacheiro**. (Minas Gerais); O trabalhador que faz o açúcar é o **açucareiro**, a rapadura é o rapadureiro e tem meladeiro, que faz o melado. **Açucareiro** faz o açúcar. (Rio Grande do Sul)

Rapadura é uma forma derivada do verbo *rapar* com o sufixo *-(d)ura* que denomina os restos de mel caramelizados que se rapam das caldeiras e das tachas,

depois de retirar o mel concentrado no ponto de açúcar, sendo usados como rebuçados ou para misturar com água. A primeira atestação do termo *rapadura* surge na documentação histórica madeirense em 1523 e, nas Canárias, em 1531, permitindo-nos antecipar as primeiras datações anteriores da palavra na Língua Portuguesa, uma vez que o termo *rapadura* terá surgido na ilha da Madeira e não no Brasil. No Nordeste brasileiro, o termo adquire uma nova aceção, denominando os tijolos de açúcar não purgado com as mesmas propriedades do açúcar mascavado. Assim, a *rapadura* deixa de ser um subproduto do açúcar, apresentando as qualidades do açúcar mascavo ou açúcar integral com mel, caixeadado em formas de madeira ou ladrilhos. Na documentação oral contemporânea, em Cabo Verde, documentámos as denominações: *raspadura de cobre*, *raspa*, *caramelos de mel*, *açúcar di cobre*, *cocorota di mel*, *cocorota di açúcar*, *caravelha*, com a variante *carasveja*, *raspadura do tacho* e *çucrinha*; *caramele (do mel)*, *cocorota (cacarota)* e *borra de panela*, em S. Tomé; *rapa* e *mel de rapa*, no Brasil.

CABO VERDE:

Raspadura de cobre é a **raspa**, é **caramelos de mel**. **Açúcar di cobre** é **cocorota di mel**, **cocorota di açúcar**, é **caravelha**, **carasveja**. (Santiago); Tem a **raspadura do tacho**, a **raspa**, é **çucrinha**. (Santo Antão)

S. TOMÉ E PRÍNCIPE:

O **caramele** é pa crianças, tirado do fundo do tambor do mel. **Rapadura** é aquele **caramele do mel**. (S. Tomé); Tira primera que dá criança e quando tira segunda mel fora não fica nada, panela fica limpo. Se a gente ta fazer açúcar, o fundo de panela fica, chama **borra de panela** ou **cocorota**. **Rapadura** já é criança que vai tirar pa comer. **Rapadura** é centro de panela, quando tira açúcar ou tira mel, fica **borra**, **cocorota**, pa criança ou rapa(z). (S. Tomé); No fundo de caldeira é **cocorota**, resto no fundo de tacho, raspa, rapa pa comer. (S. Tomé); **Rapadura** é **cacarota** que fica na fundo de tacho de mel. (S. Tomé); **Rapadura** é do açúcar, é resto, **cocorota**, fundo de panela. (S. Tomé)

BRASIL:

Chamava **rapa**, o que rapavam pa comer. Metia a faca nas paredes do batedor. Aí, nas paredes criava o mel, passava a faca assim. Aí, caía aqueles pedaço assim, fino, enxugava e ficava duro como a rapadura. Chamavam **rapa** e tiravam do batedor. Tirava muito pedaço pa comer e levava pa casa pa fazer café. Eu pegava o **mel de rapa** pa levar pa casa. (Pernambuco)

Como observado, no Brasil, o termo **rapadura**, além do seu significado primitivo, designa o açúcar com mel, cristalizado em moldes quadrados de madeira, simples ou com amendoim, coco, gengibre, limão e outras frutas. Atualmente, o termo *rapadura* já não ocorre na ilha da Madeira, enquanto nas Canárias é corrente em La Palma, denominando um doce típico desta ilha, enquanto o termo *panela* remete para a Venezuela e para o Brasil.

CANÁRIAS:

Cuando queda poco azúcar, se calienta, se pone en unos moldes y vay saliendo en una **panela**. Al enformar la miel, como tiene mucho grado, se forma como se fuera **rapadura**, como se fuera barras de torón, pero no se hace aquí, viene de Venezuela y Brasil. (La Palma); En una ocasión, hemos traído **panela**, que es lo mismo pero concentrado, de Venezuela y de Brasil. El problema es que siempre la gente te quiere meter por el medio melaza, mesclar con melaza. (La Palma)

BRASIL:

A produção de **rapadura** já foi um meio de vida que sustentou essa região. A **rapadura** substitui a carne. O sertanejo comendo **rapadura** com feijão, ele está alimentado pa trabalhar, porque a **rapadura** substitui a carne. (Paraíba); Ali trabalham dois que é quem mexe o mel, até transformar na **rapadura** e enche as peças de **rapadura** que são essas forma. Quando, às vezes, a **rapadura** não está boa de açúcar, ela mela e pega aqui. Então, ele tem que bater pa cair a **rapadura** das forma. Faz rapadura puxa e **rapadura** com mistura de amendoim, com coco, com goiaba, isso aí bota o que quiser. Eu só faço pura. Quando eu faço com mistura, é por encomenda. (Paraíba); Mexe pa fazer a **rapadura**, no caso pa fazer a **rapadura** leva pa gamela. A gente faz a **rapadura** misturada: mamão com coco, coco com leite, pa vender. Aqui tem a **rapadura**, batida, com amendoim, coco com leite e mamão com coco. Isso é a **rapadura** pura e a **rapadurinha**. **Rapadura** pura é pura mesmo do caldo de cana sem ingredientes. **Rapadurinha** é a mesma **rapadura** pura com forminhas mais pequenas. **Rapadura**, a gente quebra ela pa comer somente. Pode derreter no fogo com água e pode fazer doce com **rapadura**, pra fazer biscoito, no café... (Pernambuco); E aqui a gente tem **rapadurinha**. A **rapadurinha** a gente coloca aí o sabor. Essa aí é gengibre. Tem abacaxi, coco, tem goiaba, tem tangerina, e aqui é com amendoim. (Baía); **Rapadura** de limão, a gente põe a casquinha do limão, na hora que ela tá fazendo, no fogo. (Minas

Gerais); Fazia **rapadura** de amendoim, fazia **rapadura** de mamão, fazia **rapadura** de abóbora, goiaba, cenoura, beterraba. É **rapadura de amendoim** que é o **pé de moleque**. Só que é um pouquinho diferente. O **pé de moleque** leva um pouco mais de amendoim e a **rapadura** um pouco menos. A **rapadura de coco**, o processo dela é igual, só que daí põe o coco. A **cocada** tem mais coco. (Rio Grande do Sul)



Foto 9 – Colocando a rapadura nas formas, Engenho de S. Filipe, Estado da Baía

A **rapadura**, enquanto doce típico da ilha de La Palma, nas Canárias, é feita com mel de cana e diferentes ingredientes, num molde pequeno, apresentando a forma cônica das antigas formas de açúcar. A *rapadura de gofio*, feita de uma mistura de *gofio* de trigo e de mel de cana com amêndoas tostadas, é a mais típica. Já existem outras *rapaduras* confeccionadas com diferentes ingredientes: açúcar, leite, ovo e chocolate.

CANÁRIAS:

La **rapadura** hecha con miel de caña la hacen todo el año. La **rapadura** era hecha de miel de caña y azúcar moreno. La **rapadura** se hace en un molde de barro. Hay molduras de **rapadura** más grandes y más pequeñas. La **rapadura** tradicional es hecha con gofio y miel de caña. (La Palma); Las tres **rapaduras** clásicas son de gofio, de miel y de almendra, con trocitos de almendra. La **rapadura de miel** tiene un punto muy interesante con limón. (La Palma)



Foto 10 – Forminhas de rapadura, no Museu da ilha de La Palma, nas Canárias



Foto 11 – Rapaduras, doce tradicional da ilha de La Palma, nas Canárias

No Brasil, a **rapadura** é tão importante que existem muitas variedades deste produto. A chamada **rapadura batida**, termo complexo (N+Adj), designa um tipo de rapadura menos consistente e de cor mais clara por ser batida, temperada com ervas aromáticas, como erva-doce ou cravo-da-Índia.

BRASIL:

A **rapadura batida**, a pessoa chega aqui, se for um comerciante e me pedir ou encomendar, eu mando fazer, aquilo é só botar o tempero e bater. (Paraíba); Já pra fazer a **rapadura batida**, já engrossa mais, o ponto já é mais avançado. A **batida** é colocado... é igual ao alfenim. Quando chega o ponto na trempe, o ponto um pouco forte, aí a gente coloca na pia de aço inox, aquela pia lá, aonde a gente vai colocar cravo, canela, erva doce e a gente vai bater o mel. Quando bate o mel, aí coloca na forma, rapidamente, ali, dentro de um minuto, ela já coalha, já pode retirar da forma, por isso chama **batida**. Na **batida**, o mel é batido em porções... a **rapadura batida** é batida em

porções. (Pernambuco); Essa é **rapadura batida** mesmo. É bater até o ponto de açúcar. A **rapadura batida**, na tacha, tira no ponto do açúcar, pa ficar mais macia. (Baía)

No Brasil, a **rapadura dura**, termo complexo (N+Adj), dá nome ao tipo de rapadura muito dura, com os sinónimos: *puxa*, *rapadura puxa* e *quebra-queixo*.

BRASIL:

Rapadura dura pra conservar, pra não haver mofo, porque se você colocar ela em ponto mais brando, como a gente chama, ela vai mofar, ela vai perder, vai azedar. Se você tirar o ponto mais forte, ela fica um ano sem problema nenhum. A **rapadura dura** é um ponto mais apertado. A mais mole, quando quer fazer rapadura mole, é mais macia, é só deixar o ponto mais brando. (Minas Gerais); Ela, quando tá quase pronta, ela faz um fio. A gente pega nela, ela faz um fiozinho. É **puxa**. Tem a **puxa** e tem a puxa-puxa. A puxa-puxa são aquelas compridinha, que são embaladinha. A **puxa** é dura, só batendo com o martelo pa quebrar. É **quebra-queixo**, como eles dizem. A **rapadura puxa** é um ponto mais concentrado, a puxa-puxa é mais mole, mais líquido. (Rio Grande do Sul); Essa **rapadura** aqui deu mais **puxa**, ela é macenta, mas não é tanto que nem essa aqui. Mas essa **rapadura** aqui é gostosa. Tem gente que gosta mais dessa **puxa**, já tem gente que não gosta muito, que gosta dessa aqui mais macenta, mais enxuta. Se apertar mais um pouquinho, aí ele dá mais **puxa**. (Rio Grande do Sul)

Por sua vez, a **rapadura serenta**, termo complexo (N+Adj), corresponde ao tipo de rapadura mole, com o sinónimo *puxa*, no Brasil.

BRASIL:

Essa **rapadura** nossa aqui se chama **rapadura tradicional**, que é a **rapadura** de setenta, oitenta anos atrás. Tem rapadura puxa. Ela fica nesse tempore. Ela não é aquela **rapadura** seca que precisa raspar com uma faca. A gente pode usar ela pa chupar. Toda a **rapadura** que faço é **rapadura serenta**. Aqui, a gente chama **rapadura tradicional serenta**, pra não chamar puxa, porque a rapadura puxa, o pessoal estava exigindo muito da gente, e a gente não teve condições de suprir a freguesia com rapadura puxa. Ela, depois de feita, ela derretia. (Baía); **Rapadura serenta**, a gente fala aqui, quando o ponto não é bom e quando a cana não é bem doce. Dá uma **rapadura serenta**, a gente fala **rapadura serenta**. É mais mole, mas é gostosa. (Minas Gerais); **Rapadura**

serenta, ela fica grudando na mão da gente. A **rapadura serenta** com a humidade ela fica derretendo. **Puxa** pa mim é a **rapadura serenta**, que ela fica mais puxenta. Serenta é a cana ruim que dá **rapadura serenta**. Não dá ponto, fica queimada. (Minas Gerais)

Através da terminologia translocal da cultura açucareira no Atlântico, podemos constatar que, na formação dos termos técnicos do vocabulário desta chamada língua de especialidade, há um claro predomínio dos nomes simples como *engenho* e principalmente dos nomes complexos: nomes com adjetivos como *açúcar branco* e *açúcar mascavo* e nomes mais preposição mais nome como *açúcar de mel* e *mestre de açúcar*. Quanto à origem das palavras, nesta pequena amostra da terminologia açucareira, observamos a ocorrência de termos de origem árabe, por exemplo *alfenim*, de origem greco-latina com formas hispano-moçárabes como *trapiche* e termos de origem portuguesa como *açúcar de panela* e *rapadura*, que terão surgido na Madeira. Estes termos, como podemos verificar, transitam entre regiões, graças aos contactos interlinguísticos e interculturais, que caracterizam a translocalidade da cultura açucareira no Atlântico, tendo a cidade do Funchal como epicentro.

Referências:

CABRÉ, Maria Teresa (1993), *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona: Editorial Antártida/Empúries.

NUNES, Naidea Nunes (2003), *Palavras doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira do Mediterrâneo ao Atlântico*, Governo Regional da Madeira: Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico.

NUNES, Naidea Nunes (2010), *Outras Palavras Doces. Glossário Comparativo da Atual Terminologia Açucareira no Atlântico: Madeira, Canárias, Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe e Brasil (com referências à Venezuela e à Colômbia)*, Região Autónoma da Madeira: Centro de Estudos de História do Atlântico.

NUNES, Naidea Nunes (2016), “A Cultura Açucareira e a Alimentação: Património Linguístico e Cultural Comum das ilhas Atlânticas e do Brasil”, Joaquim Pinheiro e Carmen Soares (coord.), *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 239-264.